

BRASSERIE



RIVIERA

DOSSIER DE PRESSE

## BRASSERIE RIVIERA, TOUT FEU TOUT FLAMME



Après avoir vécu les couvre-feu, Brasserie Riviera rallume la flamme. La brasserie rétro chic, avec sa belle terrasse et sa carte éclectique renaît de ses cendres grâce à son chef Julien Gasperi, qui signe une cuisine au feu de bois bien généreuse. Une mutation réussie, dynamisée par une décoration chaleureuse et élégante.



## UN TRIO, DES ÉTINCELLES

C'est l'histoire de deux amis d'enfance devenus associés. Lionel Nabet et David Gropsiron - deux trentenaires parisiens - débutent leur aventure dans la restauration en ouvrant La Maison Bleue (Paris 10<sup>e</sup>) puis Les Fauves (Paris 14<sup>e</sup>) et Grand Beau (Paris 15<sup>e</sup>).

Diplômé de l'école Ferrandi, Julien Gasperi se forme auprès du chef Antonin Bonnet au Sergent Recruteur (Paris 4<sup>e</sup>) avant de le suivre au Green House à Londres. De retour en France, il rejoint les deux hommes et gère les cuisines de La Maison Bleue, avant d'ouvrir avec sa femme Le Sancerre Rive Gauche (Paris 7<sup>e</sup>) dont il dirige toujours la cuisine avec un chef exécutant.

Lorsque le duo Nabet-Gropsiron le contacte et lui demande quel est son restaurant idéal, il répond immédiatement : «un restaurant autour de la cuisine au feu de bois». Le concept est ainsi lancé,

Julien embauché et la carte intégralement repensée.

Un immense barbecue au charbon de bois argentin prend alors place au centre de la cuisine. Les tomettes au sol quant à elles rappellent les terrasses du sud. Il s'en dégage une ambiance « maison de famille » à la campagne : dépaysement garanti.



## POUR ALLUMER LE FEU...

Comment concilier esprit brasserie chic et cuisine au feu de bois ? Grâce à un sourcing impeccable et des prix bien tenus. Que ce soit pour l'apéro, les petites assiettes, les plats ou les desserts, le trio à la tête de la maison mise sur des produits en grande majorité français.

A la carte de cette brasserie nouvelle génération, les grands classiques que l'on aime retrouver : oeuf mayo, tartare au couteau, burger ou onglet sauce chimichurri. Mais le chef a également imaginé quelques petits plaisirs qui fleurent bon la garrigue. Par exemple, le mix de poivrons au feu de bois, anchois et huile d'olive, le velouté de tomates brûlées façon salmorejo ultra rafraîchissant ou encore une burrata au lait de bufflonne française, bien crémeuse, de chez Nanina, à quelques pas de là. En fermant les yeux, on s'imagine déjà sur la côte d'Azur.

Pour les petites faims ou pour accompagner un verre entre amis, l'équipe propose des assiettes à partager généreusement garnies : cecina de boeuf de Galice, saucisson au fenouil de chez Emmanuel Chavassieux, terrine de volaille maison et pavé de brebis du larzac truffé à tartiner sur du pain au levain de chez Poujauran.



## ...ET L'ENTREtenir

C'est avec les plats que la toute nouvelle identité du lieu s'embrace réellement. En premier lieu, la côte de bœuf race Simmental d'1kg cuite au feu de bois et ses frites maison à la graisse de bœuf, à déguster à deux.

Pour ceux qui ne souhaitent pas partager, la carte propose d'autres pièces de viande grillées, comme des brochettes de gigot d'agneau accompagnées d'un beau caviar d'aubergines brûlées ou des suprêmes de poulet jaune fermier, à dévorer avec du maïs grillé au bon goût fumé.

Avide donc de choses sérieuses, le chef Julien Gasperi assume aussi des plats ultra régressifs comme le hot dog à la poitrine de cochon Capelin grillée au feu de bois, garni de coleslaw, sauce BBQ, piment et oignons frits. Un lèche-doigt qui s'annonce déjà comme un must, avec ses notes fumées et sa viande savoureuse.

Pour accompagner ces solides morceaux,

il fallait une carte des vins qui le soit tout autant. Privilégiant à nouveau le terroir français, Brasserie Riviera a fait le choix en majorité du bio. Avec des références de plusieurs belles régions françaises. Entre autres, la région PACA est mise à l'honneur avec le vin de terroir du Château Revelette d'Aix-en-Provence, la Vallée du Rhône est dignement représentée par le Saint Joseph - La ferme des 7 Lunes et le terroir corse mis en bouteille au Domaine Abatucci.



Côté spiritueux, là aussi Brasserie Riviera propose un large choix de flacons, en partie made in France. Selon les envies, pour un apéritif ou pour ponctuer son repas, on retrouve au menu : l'Océanique gin Rheta de l'île de Ré, un whisky single malt de chez Maison Rozelieures (54) ou une eau de vie Grande Réserve, faite à partir de vieilles prunes de Souillac.

Pour poursuivre le dépaysement, place aux cocktails maison aux noms voyageurs, comme le Jamaïcain mule au rhum, citron vert, gingembre et ginger beer ou le Catalunya sour au gin, romarin, citron vert et blanc d'œuf. Une gamme de cocktails sans alcool et de rafraîchissements de qualité a bien sûr été pensée pour ravir les plus exigeants.



## A LA FRENCH

Si tout ici fait penser à la Côte d'Azur, c'est grâce au cabinet de décoration Friedman et Versace qui embarque les convives dans une ambiance french Riviera des années 50, avec des couleurs pastels et des touches rétro chic élégamment disposées. Briquettes couleur terracotta au sol, joli comptoir en marbre avec cannage, assises en velours, poteries brutes et affiches rétro... Y plane alors une atmosphère de vacances au bord de la Méditerranée... On pourrait même presque sentir l'odeur des pins.

Si une envie de fraîcheur se fait sentir, direction la belle terrasse ensoleillée

jusqu'à la fin de journée. Elle est aussi le théâtre du brunch dominical, entre 11h30 et 16H. Au menu, œufs Bénédicte, saumon gravelax, velouté de tomates brûlées, brioche perdue à la fleur d'oranger, yaourt grec avec de belles myrtilles fraîches, cheesecake, jus de fruits frais et boisson chaude.

**En deux mots :  
le feu !**



BRASSERIE  
**RIVIERA**  
CUISINE AU FEU DE BOIS



R

118 rue Lafayette, 75010 Paris

**Ouverture :**

tous les jours, de 11h à minuit, en service en continu

**Réservations :**

bonjour@lariviera.paris et en ligne sur le site

**Tel : 01 42 63 06 05**

www.lariviera.paris

